



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ
УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7
учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: info@hlebspb.ru
приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45 E-mail: rector@hlebspb.ru ,
бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

РУКОВОДИТЕЛЮ ПРЕДПРИЯТИЯ

ОНЛАЙН - СЕМИНАР

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(лицензия на осуществление образовательной деятельности от 11.01.2016 г., рег. № 1655, 78Л02 № 0000584.)
проводит практическое обучение по теме:

**«Современные методы и средства санитарной
обработки производственной среды пищевых
предприятий: достижение эффективности,
контроль безопасности, верификация процессов»**

22-24 марта 2022 года

Целевая аудитория - руководители и специалисты производственной и технологической служб пищевых предприятий, отделов контроля качества готовой продукции и производственных лабораторий.

ВАЖНО! Вебинар носит практический характер. Участники получают полезные рекомендации по эффективной санитарной обработке производственной среды, а также смогут обсудить имеющиеся сложности и несоответствия.

В программе:

- Основные нормативные документы на моющие и дезинфицирующие средства для пищевых производств.
- Санитарно-гигиеническая программа пищевого предприятия в обеспечении требований пищевой безопасности.
- Виды загрязнений, материалы поверхностей, особенности обработки. Алгоритм выбора моющих средств.
- Факторы, влияющие на процесс мойки. Диаграмма Зиннера. Жесткость воды, ее влияние на качество мойки.
- Основные виды дозирующего оборудования и устройств мойки поверхностей. Методы контроля концентраций рабочих растворов. Инвентарь для эффективной уборки.
- Пенная мойка: средства и оборудование.
- Техника безопасности при работе с моющими средствами, правила приготовления рабочих растворов.
- Дезинфекция в пищевом производстве в соответствии с идеологией менеджмента



пищевой безопасности. Методы и средства промышленной дезинфекции: механические, физические и химические. Дезинфектанты и антисептики, удовлетворяющие требованиям пищевой безопасности и входящие в Реестр средств, разрешенных к применению. Основные группы действующих веществ, разрешенных в пищевой промышленности: преимущества и недостатки.

- **«Холодная» дезинфекция:** особенности проведения и примеры целевых дезинфектантов.
 - **Основные риски в проведении дезинфекции.** Причины неэффективной дезинфекции: понятие об устойчивости микроорганизмов к различным воздействиям. Факторы достижения эффективности процессов дезинфекции и антисептики.
 - **Антисептика рук персонала.** Правила обработки для достижения требуемого уровня чистоты. Примеры результативности разных способов мойки и антисептики.
 - **Контроль качества санитарных мероприятий.** Экспресс тесты контроля качества мойки и дезинфекции.
 - **Круглый стол с участием практикующих специалистов** пищевых предприятий. «Рекомендации по эффективной санитарной обработке. Требования к производителям продуктов питания по обеспечению пищевой безопасности».
- Ответы на вопросы.**



Начало трансляции в 10:00 часов.

По окончании обучения выдается документ о повышении квалификации установленного образца в объеме 24 часов, который направляется участнику обучения заказным письмом почтой России.

**Стоимость участия в семинаре одного человека составляет:
7 500 руб., НДС – не облагается**

Информационное письмо № 49.22 от 10.02.2022г.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в **Учебный центр:** (812) 312-47-44, 312-38-31, тел/факс 312-38-57, (812) 314-18-45, **e-mail: info@hlebspb.ru** Форма заявки выложена на сайте СПИУПТ **www.hlebspb.ru**. На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. Для регистрации иметь при себе копии: платежного поручения и диплома о высшем или среднем профессиональном образовании.



Для участия в онлайн-обучении достаточно иметь доступ к интернету на компьютере, телефоне или любом другом электронном устройстве. Вам поступит письмо со ссылкой на участие в семинаре. Проверьте техническую готовность Вашего компьютера согласно инструкции, которая будет содержаться в письме подтверждения регистрации на участие в онлайн семинаре.

На все вопросы ответим по телефонам:

☎ кафедра пищевой биотехнологии: (812) 312-33-32 Борисова Екатерина Валерьевна,

☎ учебный центр: (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна, **E-mail: info@hlebspb.ru**

Ректор

О.И. Пономарева